

La Vela Menü bis 15.06.18

*Vitello Tonnato mal anders mit gebeiztem Thunfisch
und Avocado Tartar*

Vitello Tonnato with stained tuna and avocado Tartar

oder/or

*Crespelle gefüllt mit Ricotta - Mangold und mit
Parmesan gratiniert auf Pinienkernen Spiegel*

**Crespelle filled with ricotta - chard and with
Parmesan au gratin on pine nuts**

*Gebratenes Weißes Heilbuttfilet auf Kartoffel -
Pfifferlinge und Thymian Schaum*

**Roasted white medicinal bed fillet on potato
Chanterelles and thyme foam**

oder/or

*Rosa gebratenen Kalbsrücken Filet tranchiert
auf Pfifferlinge und Röstkartoffeln*

**Pink fried veal tenderloin slices on chanterelles
and Roasted potatoes**

Lavendel Creme Brulee mit Rote Bete Eis

Lavender creme brulee with beetroot ice cream

4-Gänge Menü 45,00 € pro Person

3-Gänge Menü 39,00 € pro Person